

Fischrahmsuppe mit Schuß

200 g Möhren, 1 kleine rote Paprikaschote (beides kleinschneiden), 1 gewürfelte Zwiebel, Dill, Salz und Zucker in 400 ml Fischbrühe 20 min kochen lassen. 500 g Rotbarsch in

die Brühe geben, etwa 15 min ziehen lassen, herausnehmen und in Stücke zerlegen. Gemüse in der Brühe pürieren. 1 Becher Creme fraiche unterrühren. Fischstücke, 100 g Krabben und 2 El. Weinbrand in die Suppe geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in Tellern geben, mit Sahnestreifen garnieren, mit Dill bestreuen und heiß servieren.